



Kencur (*Kaempferia galanga* L.) segar



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Klasifikasi/penggolongan	2
5 Syarat mutu	2
6 Pengambilan contoh	3
7 Cara uji	3
8 Syarat penandaan	3
9 Cara pengemasan	3
Gambar 1 Kencur (<i>Kaempferia galanga</i> L.) segar.....	1
Tabel 1 Spesifikasi persyaratan umum.....	2
Tabel 2 Spesifikasi persyaratan khusus	2

Prakata

Standar Kencur (*Kaempferia galanga* L.) segar disusun dan dirumuskan oleh Panitia Teknis 78 A, Produk Segar Pertanian Pangan, Hortikultura dan Perkebunan. Standar ini telah dibahas dalam rapat-rapat teknis, prakonsensus, dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus nasional di Jakarta pada tanggal 18 Juni 2003 yang dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, balai-balai penelitian, perguruan tinggi, serta instansi pemerintah yang terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu (*quality assurance*) mengingat kencur segar banyak diperdagangkan serta mempengaruhi mutu dan produktivitas.

Standar Kencur segar disusun dengan mengacu pada:

- a) Undang-Undang Republik Indonesia No. 12 tahun 1992, tentang Sistem Budidaya Tanaman.
- b) Keputusan Menteri Pertanian No. 803/Kpts/OT.210/7/1997 tentang Sertifikasi dan Pengawasan Mutu Benih Bina.
- c) Keputusan Menteri Pertanian No. 170/Kpts/OT.210/3/2002 tentang Pelaksanaan Standardisasi Nasional di Bidang Pertanian.
- d) Peraturan Pemerintah No. 44 Tahun 1995 tentang Perbenihan Tanaman.



Kencur (*Kaempferia galanga* L.) segar

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi ruang lingkup, acuan normatif, istilah dan definisi, klasifikasi, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, dan cara pengemasan kencur (*Kaempferia galanga* L.) segar.

2 Acuan normatif

SNI 06-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

SNI 01-3193-1992, *Penentuan kadar minyak atsiri cassia Indonesia*.

SNI 01-3185-1992, *Bumbu dan rempah-rempah, Penentuan benda asing*.

3 Istilah dan definisi

3.1

kencur segar

rimpang (*rhizoma*) dari tanaman kencur (*Kaempferia galanga* L.) yang sudah tua/matang fisiologis, dengan ciri-ciri berkulit tipis putih kecoklatan, bagian dalamnya putih kekuningan, beraroma khas kencur, berbentuk utuh segar dan bersih (Gambar 1)



Gambar 1 Kencur (*Kaempferia galanga* L.) segar

3.2

kesegaran

kencur dinyatakan segar apabila kulit kencur tampak halus/tidak keriput, kaku, dan mengkilat

3.3

bentuk rimpang

rimpang kencur dinyatakan utuh apabila maksimal 2 anak rimpang patah pada pangkalnya

3.4

rimpang bertunas

kencur segar dinyatakan rimpang bertunas apabila salah satu atau beberapa ujung dari rimpang telah bertunas.

3.5

kenampakan irisan melintang

kencur segar bila diiris melintang pada rimpangnya dinyatakan segar apabila penampangnya berwarna cerah khas kencur segar

3.6

serangga hidup, hama dan penyakit lain

semua organisme yang dapat dilihat dengan mata tanpa pembesaran

3.7

rimpang yang terluka

rimpang yang luka pada jaringan endodermis

3.8

rimpang busuk

rimpang dinyatakan busuk bila terdapat bagian yang lebih lunak yang disebabkan jamur atau bakteri dari rimpang yang masih segar

4 Klasifikasi/penggolongan

Kencur (*Kaempferia galanga* L.) segar digolongkan ke dalam tiga jenis mutu yaitu mutu I, II dan III.

5 Syarat mutu

5.1 Syarat umum

Tabel 1 Spesifikasi persyaratan umum

No	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Kesegaran kencur	-	Segar
2	Rimpang bertunas	-	Tidak ada
3	Kenampakan irisan melintang	-	Cerah
4	Bentuk rimpang	-	Utuh
5	Serangga hidup, hama dan penyakit	-	Bebas

5.2 Syarat khusus

Tabel 2 Spesifikasi persyaratan khusus

No	Jenis uji	Satuan	Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Rimpang yang terluka (R/jml R), maks	%	0	0	2
2	Rimpang busuk (R/jml R)	%	0	0	0
3	Benda asing, maks	%	2	4	6
4	Kadar minyak atsiri (berat kering)	%	> 2	1 < 2	< 1

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 06-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

7 Cara uji

7.1 Benda asing

Cara uji penentuan benda asing sesuai dengan SNI 01-3185-1992, *Bumbu dan rempah-rempah, Penentuan benda asing*.

7.2 Kadar minyak atsiri

Cara uji penentuan kadar minyak atsiri sesuai dengan SNI 06-3193-1992, *Penentuan kadar minyak atsiri cassia Indonesia*.

8 Syarat penandaan

Kemasan diberi label yang ditulis dengan bahan yang aman yang tidak luntur, data mudah terbaca dengan isi minimal sebagai berikut

- jenis/varietas;
- kadar air;
- tanggal panen;
- masa kadaluarsa;
- berat bersih (kg).

9 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam suatu tempat/wadah yang tidak mengkontaminasi produk dan memungkinkan sirkulasi udara yang baik secara merata.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id